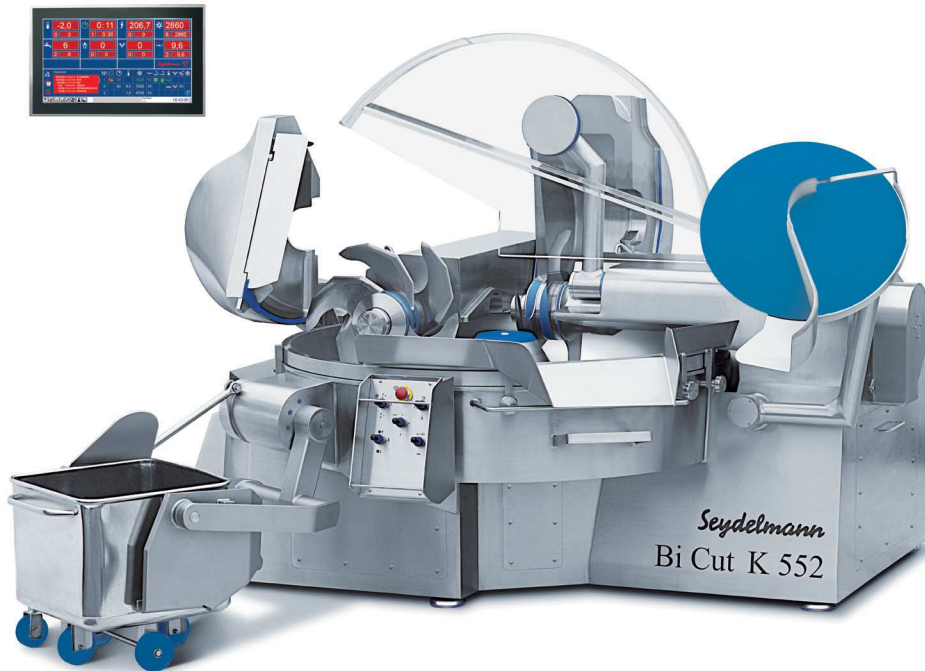


# Rohwurstkutter Bi-Cut K 552 AC-8



## Rohwurstkutter Bi-Cut K 552 AC-8

Der innovative Rohwurstkutter Bi-Cut K 552 AC-8 ist speziell für die Herstellung hochwertiger Rohwurstsorten entwickelt. Er ist mit zwei um 90 Grad versetzten Messerwellen ausgestattet. Diese einzigartige Konstruktion ermöglicht die doppelte Schnitthäufigkeit des Schneidguts. Deshalb hat der Bi-Cut bei fast gleichem Platzbedarf eine wesentlich höhere Verarbeitungskapazität.

### Daten

Schüsselinhalt:	550 Liter
Gewicht:	6500 kg
Belademöglichkeiten:	BW 200, BW 300
Leistung AC-8 Motor:	2 x 140 kW

## Maschinendesign

Der Maschinenständer des K 552 ist weitgehend massiv rostfrei. Alle Flächen sind gerundet, mit handwerklicher Präzision poliert und verlaufen abfallend, so dass Wasser leicht ablaufen kann. Flächenbündig eingelassene Abdeckungen am rostfrei konstruierten Maschinenständer und eine geschlossene Ständerunterseite mit Be- und Entlüftung verhindern, dass Wasser ins Innere der Maschine eindringt oder Schmutz an den Öffnungen haften bleibt. Die Messerhaube ist strömungsdynamisch geformt. So gut wie keine unzerkleinerten Produktreste bleiben im Deckel haften. Der Abstand der Messer zu Deckel und Schüssel ist sehr gering. Durch die massive Bauweise und die doppelwandige Deckelkonstruktion sind höchste Laufruhe und eine optimale Schalldämmung gewährleistet.

Der Bi-Cut K 552 verfügt zudem über im geöffneten Zustand seitlich nach hinten weg-schwenkbare Hauptdeckel. Diese erleichtern die Reinigung der Maschine sowie den Messerwechsel.

## Anwendung

Ideal zur Herstellung aller Rohwurstsorten. Verarbeitet effizient Frisch- und Gefrierfleisch und andere Lebensmittel zwischen -18 °C und 85 °C.



## Maschinenfabrik Seydelmann KG

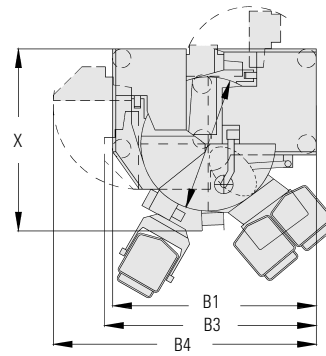
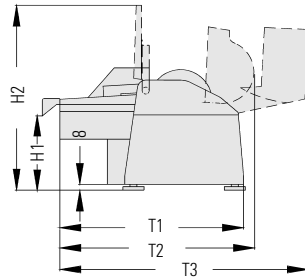
info@seydelmann.com Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0  
www.seydelmann.com Fax +49 (0)711 / 49 00 90-90

Hölderlinstraße 9  
70174 Stuttgart, Germany

**Kutter · Mischer · Wölfe**  
**Feinstzerkleinerer · Produktionslinien**

## Maße

H1	=	1000 mm
H2	=	2380 mm
T1	=	2270 mm
T2	=	2400 mm
T3	=	2900 mm
B1	=	2840 mm
B3	=	2970 mm
B4	=	3850 mm
X	=	2700 mm



Messerkopf



Temperaturfühler



Schwenkbarer Hauptdeckel

## Standardausstattung

- Bedienung über Kreuzhebelschalter
- 2 auswuchtbare, auswechselbare Messerköpfe
- Hauptdeckel, Lärmschutzdeckel und Produktauswerfer hydraulisch
- Durchsichtiger Lärmschutzdeckel aus Spezialkunststoff
- 2 schwenkbare Hauptdeckel
- Separater rostfreier Schaltschrank mit eingebautem Hauptschalter
- Pneumatische Messerwellenverriegelung
- Temperatur- & Laufzeit-Abschaltkontakt
- Temperaturfühler
- Lärmdämmung
- Wasserablassschraube
- Zentrale Schmierstelle

## Zusatzausstattung

- Beladevorrichtung hydraulisch
- Beladevorrichtung für BW 200 und BW 300
- Unwuchtüberwachung
- Verschiedene Messersysteme
- Messerwellenauswuchtssystem, automatisch
- Bis zu 9 Abschaltkontakte für Temperatur und Laufzeit
- Messerdrehzahlverstellung stufenlos
- 4 Schlüsselgeschwindigkeiten, stufenlos
- Wasserzugabestutzen (auf Wunsch mit Wasserzähler)
- Flüssigkeitszugabestutzen
- Schnellspannmutter
- Produktauswerfer mit vorprogrammierbaren Geschwindigkeiten
- Lärmschutzdeckelarretierung
- Lärmschutzdeckeldämpfung
- Lärmdämmende Ausführung

## Steuerung: Auto-Command 1000

- 21,5" Touch Wide-Screen LED Farbdisplay
- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
- Computerbasierte automatische Steuerung
- Anzeige aller technischen Parameter
- Programmsteuerung
- 30 Programme mit jeweils bis zu 10 Arbeitsschritten
- Abschaltung oder Weiterschaltung bei Erreichen von bis zu 9 vorprogrammierbaren Temperatur- oder Zeitwerten
- Benutzerfreundliches logisches Design
- Anzeige der Wartungs- und Kundendienstintervalle

## Optional Auto-Command 2000, 3000, 4000

- 24,0" Touch Wide-Screen LED Farbdisplay
- Wasserdichte Ausführung IP 69
- Erweiterte Rezeptursteuerung mit Anzeige benötigter Zutaten und Rezepturen
- Benutzerverwaltung
- Datenaufzeichnung
- Produktionsplan
- Zweiter Arbeitsplatz außerhalb des Produktionsraums möglich
- Anbindung an MES oder ERP Systeme möglich

## Motor AC-8

- 6 stufenlos vorprogrammierbare Messergeschwindigkeiten
- 2 Mischgänge rückwärts
- 2 separat schaltbare Schlüsselgeschwindigkeiten
- Frequenzgesteuerter Drehstrommotor

## Maschinenfabrik Seydelmann KG

info@seydelmann.com Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0  
www.seydelmann.com Fax +49 (0)711 / 49 00 90-90

Hölderlinstraße 9

70174 Stuttgart, Germany

**Kutter · Mischer · Wölfe**

**Feinstzerkleinerer · Produktionslinien**